



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATALI DİLBER DUDAĞI

Hamur için:

- 1 çay bardağı yoğurt
 - 1 çay bardağı irmik
 - 1 çay bardağı toz şeker
 - 1 adet yumurta
 - 1 çay bardağı zeytinyağı
 - 250 gram un
 - 1 paket kabartma tozu
 - 1 paket vanilin
- Şurubu için:
- 3 su bardağı su
 - 2,5 su bardağı toz şeker
 - 1 tatlı kaşığı limon suyu
- İçi için:
- 1 paket çikolatalı puding
 - 300 mililitre süt
- Üstü için:
- 1-2 çay kaşığı toz tarçın

Fırınınızı önceden 175 dereceye ayarlayıp ısıtın. Şurup için su ve şekeri büyükçe bir sos tenceresine aktarın ve kaynatın. Kaynamaya başladığında üzerine limon suyunu ilave edip ve 5 dakika daha kaynatmaya devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Çikolatalı pudingi 300 mililitre sütle paketteki tarifte belirtilen şekilde bir tencerede karıştırarak pişirin. Süt miktarı az olduğu için daha katı bir kıvamı olacaktır. Kıvamını alınca, ocaktan alıp arada karıştırarak soğumaya bırakın.

Hamur malzemelerini bir karıştırma kabına aktarın, yoğurun. Elde ettiğiniz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak açın, içine yarım tatlı kaşığı soğuk puding koyup kapatın. Pişirme kağıdı serili tepsiye hamurları dizin ve önceden 175 derecede ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar, yaklaşık 20-30 dakika pişirin. Fırından alıp 5 dakika bekletin, hala sıcakken şuruba batırıp içinde 1-2 dakika bekletin. Şuruptan çıkarıp servis tabağına dizin. Üzerine toz tarçın serpştirerek ılık veya soğuk servis edin.